



asociación MALAGUEÑA de apicultores
www.mieldemalaga.com

Antequera, 14 de febrero de 2015

CRISTINA RUIZ MARTIN

- Veterinaria -

Asociación Malagueña de Apicultores
Colmenar (Málaga) - Tel.: 952 71 80 30
www.mieldemalaga.com

Email: mieldemalaga@mieldemalaga.com

GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL SECTOR APICOLA
(Libro de gestión)



PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN EL SECTOR DE LA MIEL

Las recientes crisis alimentarias han minado la confianza del público en la capacidad de la industria alimentaria y de las autoridades públicas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Para los consumidores, el ingrediente más importante de su alimentación es la seguridad, y con este fin, la Comisión Europea ha definido un marco legal al que deben ajustarse todos los productos alimenticios comercializados, que se denomina “Paquete de Higiene Alimentaria” bajo el cual están englobados los siguientes Reglamentos:



- Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

- Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Estos Reglamentos son de obligado cumplimiento para todos los Estados miembros, entre los cuales está España, y dentro de la cadena alimentaria, es también aplicable a la producción primaria, en la cual se encuentran las actividades de la apicultura.

Hemos decidido poner en marcha la creación de esta guía con el objetivo de facilitar la comprensión de la extensa legislación y reunir los aspectos que implican a nuestro sector.

Hace relativamente pocos años había una alta morbilidad y mortalidad debido a enfermedades de origen alimentario a pesar de tener mayor conocimiento sobre sus causas y más medios para combatirlos, ello era debido a una ineficacia de los métodos tradicionales de control sanitario de los alimentos.

Por lo tanto era necesario un cambio en el enfoque de la Higiene, Inspección y Control de los alimentos de reactivo/ retrospectivo dependiente de la comprobación del producto final, a un enfoque actual preventivo/ prospectivo y más efectivo.

El objetivo del nuevo modelo de Seguridad Alimentaria es garantizar un alto nivel de salud de las personas y de protección de los consumidores, teniendo en cuenta que el riesgo cero no existe.

Para ello todos los apicultores debemos seguir unos planes relacionados con la producción de miel que son clave para garantizar la Seguridad Alimentaria y así mejorar la calidad alimentaria de nuestro producto, estos planes se detallarán en la guía y son denominados PGH.

PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH):

Cada uno de los siguientes planes engloba un objetivo, un responsable del plan, un procedimiento de ejecución, procedimientos de vigilancia y acciones correctoras, procedimientos de verificación y un sistema de registros.

Plan de control del agua:

El agua en las explotaciones apícolas se usa exclusivamente para la higiene de los manipuladores y para la limpieza de instalaciones, utensilios y equipos. Esta agua debe ser potable para evitar la contaminación de los productos alimentarios.

En nuestro caso todos los equipos y utensilios a utilizar deben estar completamente secos antes de entrar en contacto con la miel, ya que la calidad de nuestro producto se ve afectada ante la presencia de humedad.

Plan de limpieza y desinfección:

Describe la metodología de limpieza y desinfección de las correspondientes instalaciones.

Para efectuar este plan debemos tener en cuenta las diferentes zonas dentro de las instalaciones, la frecuencia con que se lleva a cabo, el procedimiento de realización y el producto que se debe usar.

Plan de control de plagas:

Debemos evitar la presencia de vectores contaminantes como insectos y roedores en los locales, para ello, este plan nos indica el conjunto de medidas higiénicas y el mantenimiento de barreras físicas, con el fin de evitar su entrada a nuestras instalaciones.

Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos:

Conjunto de medidas de mantenimiento para conservar la maquinaria en buen estado de funcionamiento.

Incluye una descripción de los aparatos, los equipos y las instalaciones que se debe mantener y la frecuencia del mantenimiento.



Trazabilidad de los productos:

A los efectos de garantizar la Seguridad Alimentaria, es imprescindible conocer la historia y los pasos que un alimento sigue desde la fase inicial hasta su venta. Si un alimento presenta algún riesgo para la seguridad del consumidor, la trazabilidad es la herramienta que permite reconstruir la trayectoria del producto, la identificación de las causas y permitir la retirada inmediata del mismo producto en el mercado.

El Plan de trazabilidad sirve para registrar la entrada de materias primas, y la salida y expedición de los productos finales.

El apicultor, en la práctica, debe mantener un sistema de trazabilidad hacia atrás, interna y hacia delante de su producto.

El Plan de control de proveedores sirve para localizar a un proveedor de manera rápida en el caso de que se detecte alguna anomalía.

Es recomendable disponer de un listado de los principales proveedores.

Plan de formación de manipuladores de alimentos:

El Plan de formación muestra la intención de estar al día de las normas y prácticas que afectan a nuestra actividad.

El responsable de la empresa alimentaria debe garantizar que tanto él, como el personal a su cargo han recibido una formación adecuada en materia de higiene de la producción alimentaria y de manipulación de materias primas, y que esta formación es adecuada y está constantemente actualizada. Se debe acreditar esta formación sobre higiene alimentaria.

SISTEMA APPCC

El sistema APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control) es un sistema de control preventivo que garantiza una metodología científica, sistemática y racional basada en la identificación, evaluación de control de los peligros sanitarios de los alimentos, y de sus riesgos consiguientes, responsables de una modificación de los niveles de inocuidad de los alimentos.

Diagrama de flujo:

Colmena → Extracción de panales → Transporte de panales → Recepción y descarga de panales → Desoperculación → Extracción → Eliminación de impurezas → Decantación → Envasado → Almacenado → Transporte.

Análisis de peligros y medidas de control:

En esta sección se describen los peligros físicos, químicos y/o microbiológicos que existen en cada una de las fases señaladas en el diagrama de flujo, así como las medidas preventivas y las acciones correctoras en el caso de perder el control en alguna etapa durante el proceso.

A.P.P.C.C.

Análisis
Peligros
Puntos
Control
Críticos

*Ejemplo:

Durante la fase de extracción los principales peligros son la contaminación microbiológica de la miel por la proliferación de hongos y levaduras (si ésta presenta gran cantidad de humedad) y a través de los utensilios, la maquinaria y los operadores. El manipulador deberá aplicar unas adecuadas prácticas de manipulación y mantener una correcta higiene personal. Nunca dejará los utensilios apoyados en cualquier superficie sucia. Es aconsejable limpiar y desinfectar dicho material cuando se termine de usar y guardar en un sitio seguro.

Etiquetado de la miel:

En la actualidad es de suma importancia el etiquetado de los productos alimenticios y en un apartado de la guía detallaremos toda la legislación actual aplicable a tener en cuenta.



• Obligatoria

- 1) Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (y sus modificaciones)
- 2) Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel.
- 3) Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- 4) Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Facultativa:

5) Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (y sus modificaciones).

6) Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (y sus modificaciones).

Sistema de documentación y registros:

Esta guía irá acompañada de un sistema de registros, en el cual se encontrarán las hojas de registros en las que podremos anotar todas acciones que se llevan a cabo en nuestra explotación.

Los registros con los que contará esta guía serán de:

- Explotación apícola.
- Trazabilidad de la miel.
- Proveedores.
- Mantenimiento de equipos.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Formación.
- Incidencias en la explotación.

